Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim v uplynulém měsíci.

ZDARMA **09/2014** **31|10|2014**

měsíčník vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Soutěž O pohár blanických rytířů je za námi 01
Dojmy ze soutěže očima porotců a vítězů 03
Kam dál po základní škole? Co studovat Hotelnictví? 05
Účast na tiskové konferenci 06
Jízda zručnosti i s naší stopou 06
Rozběhni s námi a Rungo.cz podzim 07
Rozhovor s žákem naší školy - Josefem Duškem 08
Rozhovor s žákyní naší školy - Terezou Vívodovou 09
Sportování v říjnu 10
Gastronomický čtyřboj v Horkách nad Jizerou 11
Nabídka kurzů pro tento školní rok 11
Carving není jen druh lyžování 12
Výzkoušeli jsme za Vás - Průhonický park 13
Vzdělávání jako mimoškolní aktivita - Študákova duše 13
Jak jsem se dostal až do Bohnic 14
Zimní běh na Blaník zveřejňuje další informace 15
Dny otevřených dveří v SOŠ a SOU Vlašim 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:
www.facebook.com/sosasouvlasim

Soutěž O pohár blanických rytířů je za námi

Ve čtvrtek 9. října proběhl v naší škole pod záštitou Asosiace kuchařů a cukrářů České republiky, za kterou se zúčastnil akreditovaný komisař pan Martin Havel, již 8. ročník odborné gastronomické soutěže O pohár blanických rytířů, na kterém se sešlo přes 40 žáků z celé republiky (11 škol). Celé soutěžní klání bylo rozděleno do čtyř samostatných skupin (studená kuchyně, teplá kuchyně, cukrářský výrobek, slavnostní tabule + doprovodné sportovní soutěže). Abosulutním vítězem se pro tento rok stala SOŠ a SOU Sedlčany.

Studená kuchyně

Této kategorie se v letošním roce zúčastnil rekordní počet soutěžících, a to 14 žáků z jedenácti odborných škol. Soutěžním úkolem byla již tradičně příprava zeleninového nebo ovocného salátu z ovoce a zeleniny domácí produkce. Soutěžící připravovali během 30 minut dvě porce salátu o hmotnosti 250 g a museli salát doplnit o vhodný dresink. Po celou dobu přípravy byli sledováni hodnotitelskou komisí, která hodnotila techniku a výběr surovin. Následně soutěžící představovali své saláty komisařům při ústní obhajobě, ti pak hodnotili také výslednou chuť pokrmu. Všechny soutěžní saláty byly vystaveny ve vlašimském muzeu.

Teplá kuchyně

Do této prestižní a náročné kategorie se letos přihlásilo 7 soutěžících. Tématem letošního ročníku byla „Tradiční česká kuchyně", hlavní surovinou bylo drůbeží maso. Soutěžící připravovali v časovém limitu 90 minut 4 porce hlavního pokrmu včetně přílohy. Součástí úkolu byla obhajoba a diskuze o zhotoveném pokrmu s odbornou porotou. Všechny soutěžní pokrmy byly také součástí gastronomické výstavy, kde mohli i návštěvníci obdivovat výsledky snažení soutěžících. V kvalitní konkurenci obsadil žák SOŠ a SOU Vlašim Dávid Ilčisko 4. místo.

Cukrářský výrobek

V 8. ročníku soutěže O pohár blanických rytířů jsme zastupovaly obor Cukrář. Soutěžily jsme s dortem na téma „Překvapení". Zúčastnilo se 10 družstev, všechny výrobky byly zajímavé. V této velké konkurenci nás ovládla nervozita, ale i tak jsme měly dobrý pocit ze zvládnutí zadaných úkolů. Na medailových místech jsme se neumístily, bylo pro nás potěšující, když nám odborná porota vysvětlila, jak měla těžké rozhodování a nás dělil od třetího místa pouze jeden bod. I přes bramborové umístění to byla nezapomenutelná zkušenost.

Slavnostní tabule

Do této kategorie se přihlásilo osm dvoučlenných družstev. Jejich úkolem byla nejen příprava, ale také obhajoba slavnostní tabule na téma „Česká tradiční rodinná oslava". Naši školu reprezentovala dvojice Jan Beránek a Karolína Matějková, kteří připravovali tabuli na téma „Křtiny". Tato kategorie byla dle slov komisařů náročná nejen na přípravu, ale také na následnou obhajobu před odbornou komisí. V této kategorii rozhodoval opravdu každý bod. Naše dvojice obsadila tentokrát nepopulární čtvrté místo, nicméně jim to dodalo spousty sil do dalších podobných soutěží.

Doprovodné sportovní soutěže

Tak jako minulý rok i letos se konalo před budovou zámku sportovní klání v doprovodných soutěžních disciplínách (hod válečkem na cíl, překážkový běh, lyžování na sucho).

Naši školu reprezentovala dvojice kuchařů (Dávid Ilčisko a Jakub Adámek). Kluci zabojovali a pro školu vybojovali krásné druhé místo.

text: Bc. Martin Zvára, D. Stejskalová, N. Kratochvílová & Bc. Ondřej Pojmon
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Bezprostředně po soutěži jsem vyzpovídal členy poroty a vítězný tým o jejich dojmy a pocity. Prvním z nich byl pan Bohumil Bochňák, který na soutěž přijel z nedalekého Konopiště.

Pane Bochňák, můžete se našim čtenářům krátce představit?
Dobrý den, mé jméno je Bohumil Bochňák a jsem jednatelem společnosti IGC (International Gurman Club Praha), která provozuje restauraci Stará myslivna, Konopiště.

Do Vaší restaurace chodí naši žáci na odbornou praxi?
Ano, samozřejmě. Právě jsem hovořil s paní Studničkovou (pozn. red. zástupce ředitele pro praktické vyučování) o tom, že je vzájemná spolupráce velice dobrá, a to myslím oboustranně. Žáci si praxi u nás také velmi pochvalují, protože náš personál nepatří k těm, kteří by si své zkušenosti schovávali sami pro sebe, ale naopak je velmi rádi předávají a mají snahu, aby se Vaši žáci co nejvíce naučili a získali co nejvíce praxe. Hovořím pravidelně s Vašimi žáky a nejenom, že jsou u nás spokojení, ale je pro ně zajímavá právě práce se zvěřinou a zvěřinovou kuchyní. K té se totiž většinou na školách nedostanou.

V minulém roce jste tu byl na soutěži také jako člen odborné komise, letos opět. Jak hodnotíte tedy ten letošní ročník z Vašeho pohledu?
Úroveň celé soutěže je standardně velmi vysoká. Osobně ji hodnotím velice kladně. Soutěžící žáci jsou vesměs velmi mladí (2. či 3. ročník), pro ně to představuje obrovskou zkušenost, protože se budou v životě potýkat s různými obtížemi v práci a budou se zúčastňovat dalších soutěží… Pro mnohé to byla úplně první zkušenost v soutěži, proto není divu, že byli nervózní, klepaly se jim ruce atd. Přičemž jak my říkáme, jde jenom o jídlo. Když se to povede, tak se to sní a když nepovede, tak se to maximálně vyhodí. O nic jiného nejde. Ale nejen v tomto je dobrá Vaše soutěž, ale i v tom, že mladým lidem ukazuje, že gastronomie o něčem je, že si gastronomie lidé váží. Setkají se s obrovským potleskem, se zájmem veřejnosti a dalších lidí. Vidí, že gastronomie je něco, co patří k vrcholům naší řemeslné zdatnosti, neboť se s ní člověk setkává na každý den. Určitě to tedy pro žáky dobré je, protože v tomto řemeslu vidí budoucnost, a to je může skvěle motivovat.

Lze porovnat loňský ročník s tím letošním?
Řekl bych, že moc ne. Tedy pokud jde o organizaci, myslím si, že to už nejde vylepšit, ta je standardně perfektní. S ostatními komisaři ze studené kuchyně jsme se ale shodli na tom, že je zde jakýsi problém s tím, že je tomuto druhu kuchyně ve školách asi věnována menší pozornost než kuchyni teplé. Spatřili jsme totiž obrovský rozdíl mezi kvalitou a úrovní těchto kuchyní. To platilo již vloni a letos to bohužel zůstalo úplně stejné. Nevidíme do organizace výuky, ale může to být opravdu tím, že na studenou kuchyni není ve školách tolik času nebo také tím, že je studená kuchyně specifická, neboť pracuje s velmi čerstvými a mnohdy sezónními potravinami. Nicméně, pokud bych mohl přinést vlastní radu, věnoval bych se při výuce více studené kuchyni.

Prozradíte nám nejčastější chyby soutěžících právě ve studené kuchyni?
Ano, je to aranžmá, které sice není tak důležité jako chuť, ale styling pokrmu přeci jen samotný pokrm prodává. Což zde asi v 70 % neplatilo. Pokrmy vypadaly spíše jako „hromádka" smetená z krájecího prkénka a pak se žáci snažili o dozdobení, což už nejde. V letošním ročníku jsme hodnotili pouze dva pokrmy studené kuchyně, které byly opravdu pěně nastylingované. Druhá věc je ta, že žáci používali suroviny, které jsou lepší v jiné úpravě, než byly žáky použity. Například flambované jahody, které tím ztratily svou barevnost, šťavnatost a čerstvost. To samé se stalo třeba se žampiony, do salátu by se dal použít i úplně čerstvý žampion, nijak tepelně upravený, který vypadá hezky a pěkně křupe. Když projde tepelnou úpravou, mohl by se klidně místo něj použít konzervovaný, a rozdíl by nikdo nepoznal.

Rozhodování o pořadí bylo obtížné nebo jste měli v porotě jasno od prvních chvil?
Ve studené kuchyni jsme se celá komise sjednotila na prvních třech místech ihned. Pokud jde o teplou kuchyni, tam to bylo úplně jiné. Teplá kuchyně má všeobecně velmi vysokou úroveň. Nedalo by se vůbec říct, že některý pokrm vyloženě vybočoval a byl velmi špatný. Všechny teplé pokrmy byly velmi pěkně upravené a připravené, jejich styling byl moc pěkný, byly velmi zajímavých chuťových kombinací a rozhodování komise bylo tak velice složité. Dokonce jsme se nemohli shodnout ani na prvních čtyřech místech. Bohužel jsme jeden pokrm ale na nepopulární bramborovou příčku umístit museli (Krůtí rolka na šípkové omáčce s bramborovým pyré). Soutěžícímu bylo ale vysvětleno, že byl pokrm velmi dobrý, přesto jsme ho z jednoho důvodu na toto místo umístili. Tím důvodem bylo to, že první tři pokrmy byly „rukodělněji", pracněji náročnější. Byl u nich větší pocit ruční práce, šikovnosti… A to přesto, že u pokrmů toto není ten pravý důvod. Zde platí spíše „v jednoduchosti je genialita". Pokud by to šlo, všechny čtyři pokrmy bych umístil na první příčku.

Dozvěděli jsme se, že Vaše firma bude ještě v užším spojení s naší školou, můžete nám prozradit podrobnosti?
Se školou již úzce spolupracujeme jak při odborném výcviku žáků, tak také na jednorázových firemních akcích (catering pro cca 4 tis. lidí…). Žáci tak mohou vidět i speciální věci, jakými je např. rožnění býka. Naše společnost IGC vyhrála výběrové řízení Ministerstva zahraničních věcí na provozování české restaurace v českém národním pavilonu na světové výstavě Expo 2015 v italském Miláně. Tato světová výstava se koná jednou za pět let a obvykle se vystavující země prezentují tím nejlepším, co v jejich zemi je. Týká se to samozřejmě jak vědy, tak i gastronomie. Prakticky ve všech pavilónech země prezentují své národní kuchyně. Dostat se na takovouto akci je pro české kuchaře velice prestižní záležitost, protože mezi kuchaři je to na přibližně stejné úrovni, jako mezi sportovci účast na olympiádě. My jsme nabídli škole, že v rámci soutěže O pohár blanických rytířů se žák, který získá první místo v teplé a studené kuchyni, podívá v rámci stáže přímo do Milána na tuto světovou výstavu na nějakou kratší dobu (celá výstava trvá totiž šest měsíců). Pro něj to tak bude velice dobrá reference do životopisu.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Druhým mým hostem na krátký rozhovor byla paní Marie Jungrová z Kladna, která zastupuje svou vlastní cukrárnu Na Letné v Libušíně. V této soutěži byla se svou dcerou v komisi právě cukrářských výrobků.

Paní Jungrová, zhodnoťte na začátek rozhovoru osmý ročník soutěže z Vašeho pohledu.
Soutěž byla úžasná, zvedá se úroveň. Kdysi jsme k Vám jezdili na soutěž ještě s dětmi z našeho učiliště ze Slaného, ale postupně jsme děti přestali brát a jezdíme již jako porotci. Musíme říci, že oproti naší první návštěvě se úroveň opravdu velmi zvýšila a zvedl se i počet přihlášených škol (cukrářských výrobků je více).

Vy jste v odborné komisi již poněkolikáté, jak hodnotíte úroveň těch letošních cukrářských výrobků?
Letos bylo rozhodování velice těžké. Měli jsme udělaný bodový systém, ale můžu Vám říci, že rozdíl mezi prvními šesti příčkami byl 1 až 2 body. Takže to bylo velice těsné. Kvalita dortů byla opravdu hodně vysoká.

Měli jste šanci nádherné dorty také ochutnat?
Ano, měli. Vloni ne, ale letos jsme si dali tu možnost a dostali jsme od soutěžících zkušební vzorky. Byli jsme mile překvapeni a navíc právě i chuť měla částečně vliv na výsledné hodnocení.

Lze porovnat loňské výkony soutěžících s těmi letošními?
Úroveň se opravdu hodně zvedá. Letos, i když to byl záměr, byla při hodnocení těžší práce, neboť nebyla konkretizovaná žádná tématika. Šlo o „dort na oslavu". Pro nás to bylo složitější, protože jsme tak vlastně měli dorty všech možných kategorií. Bylo několik dortů s tématikou křtin, zlaté svatby, dětských narozenin… A pak není moc co porovnávat.

Děkuji za krátký rozhovor a přeji mnoho úspěchů Vám i Vaší cukrárně.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Posledními u mikrofonu jsou vlastně ti první. Zástupci vítězné školy SOŠ a SOU Sedlčany, paní Mgr. Jarmila Sedláčková a Lenka Vokrouhlíková.

Můžete nám prozradit, odkud jste do Vlašimi přijeli?
Přijeli jsme ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Sedlčany.

Letos jste tu byli poprvé?
Ne, už jsme u Vás byli několikrát.

Jak jste se na dnešní den připravovali?
Připravovali jsme se opravdu pečlivě a hodně. Vůbec jsme nevěřili tomu, co se nám podařilo, tedy stát se absolutními vítězi celé soutěže.

Podařilo se Vám porazit školy z Poděbrad, Chocně…, co na to říkáte?
Byli jsme a vlastně stále jsme opravdu hodně překvapení. Nečekali jsme to. Ale soutěže jsou o tom, že když něco očekáváte, tak není nic a naopak.

Ve studené kuchyni jste vsadili na jaký pokrm?
Pavla Mlejnková, která nás ve studené kuchyni reprezentovala, měla asi tu odlišnost, že pokrm připravovala z mladé měkké dýně hokaido. Současně se k chuti míchala ředkvička, okurka a šípek. Společně s tím připravovala výrazný dresink se zázvorem. Petr Vaněk, který obsadil ve studené kuchyni druhé místo, naopak vsadil na kozí sýr. Talíř navíc velmi hezky odekoroval šípkovou pastou.

Recepty si žáci vymysleli sami, nebo to byla Vaše společná práce?
Trošku jsme oběma pomáhali. Petrův salát byl ale z větší části jeho nápad.

V teplé kuchyni jste soutěžili s jakým pokrmem?
Šlo o pečené krůtí prso na pánvi s tymiánem a grilovaná krůtí játra, brambovo-mrkvové pyré a omáčku.

Příští rok přijedete své vítězství obhájit?
Pokud bude soutěž zase v říjnu, tak určitě ano. Líbí se nám u Vás, měli jste perfektní organizaci celé soutěže, velice dobré pohoštění (snídaně, raut) a navíc přálo i počasí.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Podobnou otázku si alespoň jednou v životě klade každý deváťák a spolu s ním i jeho rodiče. Dnes tedy pokračujeme v našem miniseriálu a představíme si další obor vzdělání – Hotelnictví. Jedná se o 4letý obor zakončený maturitní zkouškou a patřící k nejmladším ze všech oborů vyučovaných na SOŠ a SOU Vlašim.

Celý název našeho školního vzdělávacího programu zní „Hotelnictví a turismus", a tak trochu napovídá, že záběr tohoto oboru je široký. Jeho absolventi se mohou uplatnit v pestré škále služeb cestovního ruchu v různých typech podniků a organizací. Nejedná se pouze o hotely a podobná ubytovací zařízení, ale také o cestovní kanceláře či agentury, turistická informační centra, kulturní a sportovní zařízení, historické objekty a památky, gastronomické podniky a mnohé další. Samozřejmostí v těchto profesích je komunikace se zákazníky, s obchodními partnery i s ostatními provozovateli služeb, přičemž je velmi často nutné umět se dorozumět v cizím jazyce.

Této různorodosti odpovídá náplň studia. Kromě běžných všeobecně vzdělávacích předmětů, známých ze základní školy, zde studenti získávají znalosti a předpoklady pro to, aby se dokázali orientovat v ekonomicko-obchodních a právních souvislostech podnikání, uměli využít poznatky z managementu a marketingu, efektivně využívali moderní informační technologie. Studenty se snažíme vést k tomu, aby bez problémů komunikovali ústně, písemně i elektronicky, a to nejen v mateřském, ale také v cizím jazyce. Využitím poznatků předmětu aplikovaná psychologie studenti získávají dobrý základ pro možnost uplatnit se jako užitečný člen pracovního týmu nebo jeho vedoucí.

K osvojení odborných dovedností je v průběhu studia postupně zařazena pestrá paleta odborných předmětů. V prvních dvou letech studia klademe důraz na získání znalostí a praktických dovedností v oboru stravovacích služeb. Pro tyto účely žáci využívají nadstandardně vybavená pracoviště ve školním gastrocentru. Studenti se učí technologii přípravy pokrmů, techniku obsluhy a služeb i nauku o výživě. Ve vyšších ročnících je nedílnou součástí výuky lázeňství, hotelový provoz a cestovní ruch.

V závěru každého školního roku studenti absolvují odbornou praxi na smluvních pracovištích, jako jsou hotely, gastronomická zařízení, cestovní kanceláře, informační centra a další. Během studia žáci mají možnost poznat mnoho profesionálních pracovišť také v rámci odborných exkurzí. Škola rovněž nabízí účast na zahraničních stážích. Tyto pobyty mají u našich studentů vždy velký ohlas, neboť jim poskytují nadstandardní pracovně-cestovní zkušenosti.

Výbornou příležitostí k prohloubení organizačních a komunikačních dovedností jsou četné charitativní projekty (např. Květinový den) a školou pořádané akce (např. Běh naděje nebo gastronomická soutěž O pohár blanických rytířů).

Hotelnictví je dobrou a perspektivní volbou pro všechny, které přitahuje cestování, organizování různých aktivit, poznávání zajímavých míst a současně pro ty, kteří se rádi setkávají s novými lidmi, baví je cizí jazyky a nebojí se je používat.

Pokud chcete získat více informací, neváhejte nás osobně navštívit třeba během dnů otevřených dveří.

text: Ing. Jitka Smržová
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Účast na tiskové konferenci

Dne 10. října se v české centrále cestovního ruchu Czechtourism v Praze konala tisková konference pořádaná společností Gastronomia Bohemica z. s. za účelem propagace domácích produktů.

Tématem tohoto setkání s novináři mnoha gastronomických časopisů byly brambory jako surovina a pokrmy z nich. Také to byla zároveň pozvánka do Přibyslavi, kde se konal XVI. ročník místní „Výstavy ovoce, zeleniny medu a brambor“, která probíhala během víkendových dnů 18.–20. října.

Tato tisková konference byla pro novináře inspirativní. Kromě mého úkolu představit jim pokrmy z brambor a odpovídat na jejich všetečné otázky, byl i prostor pro představení SOŠ a SOU Vlašim.

Se společností Gastronomia Bohemica z. s. jsme se dohodli i na další spolupráci v budoucnu.

text: Bc. Martin Zvára
foto: Kamil Varcoller

Jízda zručnosti i s naší stopou

Zemědělský svaz České republiky

Ve čtvrtek 2. října proběhl již druhý ročník celostátního kola jízdy zručnosti traktorem s přívěsem. Soutěž proběhla v rámci výstavy Vzdělání a řemeslo v Českých Budějovicích, kterou organizoval Český zemědělský svaz. Soutěže se zúčastnilo 22 žáků z celkem 12 středních škol a učilišť.

Za naši školu se jízdy zručnosti zúčastnila dvojice Lukáš Loucký (1. NP) a Rudolf Šaněk (3. B).

Na kluky čekala trasa, která obsahovala nejeden zapeklitý úkol - ostrá zatáčka, slalom mezi kužely, zastavení na přesnost, zacouvání do garáže, průjezd osmičkou a zastavení u podélné rampy, to vše dalo soutěžícím hodně zabrat. Jízda byla na čas, důležitá však byla ale také přesnost, která hrála díky pro většinu „neosahanému“ traktoru značky Deutz-Fahr velkou roli.

Po velkém boji nakonec Lukáš Loucký obsadil celkové druhé místo, byť ne s velkým odstupem na vítěze soutěže. Rudolf Šaněk se stihl vejít také do první desítky.

Oběma chlapcům patří velký dík za skvělou reprezentaci naší školy.

text & foto: Ladislav Houlík

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

Zveme Vás na společné "konverzační" výběhy ve **VLAŠIMI.**

Pravidelně každé ...

čtvrtky od 15.00 hod.

neděle od 16.00 hod.

(sraz na nádvoří vlašimského zámku)

Výběh velmi poklidným tempem na cca hodinku (dáme 5 - 7 km)
Tempo ale vždy přizpůsobíme nejpomalejšímu (není se tedy čeho bát)

Rozhovor s žákem naší školy - Josefem Duškem

Ráda bych Vám představila smluvní pracoviště AQUAPALACE HOTEL PRAGUE a o rozhovor jsem požádala žáka Josefa Duška, který vykonává v hotelu odbornou praxi. Čtyřhvězdičkový luxusní hotel je součástí areálu AQUAPALACE PRAHA, který je největším zastřešeným středoevropským aquaparkem. Nachází se v blízkosti zámku a parku Průhonice.

Klientelu tvoří převážně rodiny s dětmi, na které se klade velký důraz jak v zábavě, tak v gastronomii. Působíme zde již čtvrtým rokem a za tuto dobu se mezi školou a hotelem vytvořila výborná spolupráce. Žáci vykonávají odborný výcvik pod vedením profesionálních zaměstnanců.

Při obsluze se setkávají se zahraničními hosty, kde musí využít jazykových dovedností. Žáci v kuchyni připravují jak tradiční česká, tak mezinárodní jídla.

Pepo, představ se našim čtenářům.
Jmenuji se Josef Dušek a jsem žákem třetího ročníku oboru Kuchař - číšník.

Kdy jsi nastoupil do tohoto hotelu a na kterém středisku jsi začínal?
Bylo to v září, školní rok 2013/2014 a nastoupil jsem na obsluhu v restauraci Astra.

Jaké jsi měl pocity a obával ses něčeho?
Samozřejmě, že jsem se bál asi jako všichni ostatní spolužáci.

Hlavně jsem měl obavu z cizinců, kteří tvoří hlavní část hostů. Ale nervozita po prvním týdnu opadla, protože management se nám opravdu věnoval, vše nám ukázali, vysvětlili, a když jsem nevěděl, tak jsem se zeptal a opět s velkou trpělivostí znovu vysvětlili. Horší to bylo, když jsem měl obsluhovat cizince. Také si vzpomínám, jak jste nám dala hned první den domácí úkol z němčiny i z angličtiny a vysvětlila nám, že je to velice důležité, pokud nerozumíme, musíme se hostu vždy omluvit. Měli jsme se naučit větu, kterou se hostovi omluvíme, že nerozumíme a zavoláme kolegu. Nejdříve jsem si říkal, co si to ta mistrová vymýšlí, první den praxe a hned domácí úkol. Ještě týž den jsem pochopil, proč jste nám ten úkol dala. A opravdu jsem se to naučil a volal kolegy dost často. Dnes již vím, že bez znalosti cizího jazyka nemohu jako číšník v takovém luxusním hotelu v budoucnu pracovat.

Na obsluze jsi zůstal první půlrok, prošel jsi ještě nějaká jiná odbytová střediska?
Začínal jsem na restauraci Astra, která je rozdělená na dvě části B = Breakfast, zde se podávají snídaně a na A = Alá carte, kde se podávají obědy a večeře. Ze začátku jsem chodil na ranní směny, které se skládají z obsluhy snídaní. Po skončení snídaní jsem musel vše uklidit a opět prostřít na další den. Po přestávce na oběd jsem přešel na restaurační část A, tam jsem obsluhoval při podávání obědů. Asi od října jsem již chodil na odpolední směny, to mě bavilo a vlastně ještě baví nejvíc. Večeře se podávají formou table d'hôte (volný výběr se samoobsluhou za jednotnou cenu) nebo si mohou hosté vybrat pokrm z jídelního lístku. Večer má vždy takovou slavnostní atmosféru, na stole svítí svíčky, hosté nikam nespěchají, prostě i při práci může být pohoda. Po nějakém čase jsem přešel na banketní oddělení. Na tomto středisku se uskutečňují konference firem, různá obchodní setkání. Práce je trochu jednodušší co se obsluhy týče, ale organizace musí být přesná. Hlavně musí být včas připravené, ozvučené a správně nasvícené konferenční sály. A u toho všeho jsem mohl být.

Dále jsem měl příležitost nějaký čas pracovat v hotelovém Lobby baru BARACUDA, zde jsem se naučil vařit různé druhy kávy a občas jsem mohl pod dohledem barmana připravit koktejl.

V mé náplni práci je také room servis tzn. servírování pokrmů přímo na pokoje hostů.

Ve druhém pololetí jsem přešel na praxi do kuchyně. Začínal jsem na studené kuchyni, kde se připravují různé pomazánky, saláty, obložené talíře, bagety. Později jsem přešel na teplou kuchyň a tam jsem již začal vařit také pod dohledem skvělých kuchařů, kteří mne hodně naučili.

Ve škole jsem požádal, zda bych mohl i ve třetím ročníku zůstat v tomto hotelu, protože si myslím, že se mám zde ještě hodně co naučit. Škola mi v tom vyšla vstříc, takže opět začínám na obsluze a ještě jednou si projdu veškerá střediska, ale již z trochu odbornějšího pohledu.

Vedení hotelu každý půlrok vyhodnocuje nejlepšího žáka, žákyni a jako odměnu dostáváte 2 volné vstupy do Aquaparku. Byl jsi vyhodnocen jako nejlepší žák?
Ano, byl jsem vyhodnocen za vzornou docházku, ochotu k zaměstnancům, k hostům a doufám i k Vám (smích). Pomalu se blíží druhé pololetí, snažím se opět probojovat mezi nejlepší žáky. Protože jsem si to v aquaparku moc užil a chtěl bych jít znovu.

Jaké plány máš do budoucna, co po škole?
V první řadě bych chtěl složit úspěšně závěrečné zkoušky a podat přihlášku na nástavbové studium. Pokud se mi povede dokončit veškeré studium, mám jeden takový svůj sen. Dostat se na zaoceánskou loď, tam pracovat jako kuchař. Ale nejdřív musím zapracovat na své angličtině, protože jak jsem již říkal, bez znalosti cizího jazyka mohu na své sny zapomenout.

Pepo, děkuji Ti za rozhovor a ať se Ti Tvé sny splní.

text & foto:
Dagmar Petržilková

Rozhovor s žákyní naší školy - Terezou Vívodovou

Žáci prvního, druhého a třetího ročníku oboru Cukrář vykonávají odbornou praxi na provozním pracovišti SOŠ a SOU v cukrárně ve Vlašimi.

Připravují se na budoucí povolání cukrář/ka, aby mohli samostatně vykonávat tuto profesi. Tito žáci vyrábí různé cukrářské a pekařské výrobky. Vyrábějí různé dorty, klasické zákusky, minizákusky, vánočky, koláče, rohlíky a restaurační moučníky. Výrobky žáků se prodávají přímo v prodejně cukrárny. Budoucí cukráři také připravují výrobky na objednávku, např. cukroví a dorty pro svatby a jiné rodinné oslavy. Žákyni Tereze Vívodové jsem položila několik otázek.

Terezo, krátce se představ našim čtenářům?
Jmenuji se Tereza Vívodová, bydlím v Domašíně a studuji třetí ročník oboru Cukrář.

Proč sis vybrala právě tento obor?
Pro cukrářku jsem se rozhodla v deváté třídě. Už od malička jsem mamince pomáhala s pečením v kuchyni, které mě pořád baví, a proto jsem si zvolila tento obor, který bude v budoucnu mým povoláním a zároveň i mým koníčkem.

Čím Tě tato práce tak zaujala?
Práce se mi líbí z mnoha důvodů, mohu dle vlastní fantazie vytvářet, modelovat, zdobit a potahovat dorty. Dalším je získávání zkušeností v různorodé a zajímavé práci, která se odvíjí od mé představivosti hotových moučníků a dezertů.

Také vím, že jsi byla na praxi v hotelu Aquapalace Praha. Jak se Ti tam líbilo a co nového jsi se tam naučila?
V Aquapalace Praha jsem byla na praxi 1,5 roku. Tato praxe mi přinesla hodně nových poznatků v tomto oboru (např. jiné restaurační moučníky, zákusky a dorty, se kterými jsem se doposud nesetkala). Nejvíce mě překvapilo, že většina výrobků se dělala z polotovarů.

Byla jsi také na zahraniční stáži v Žilině v hotelu Holiday Inn. Co se Ti na této stáži líbilo a jestlipak si na ni někdy vzpomeneš?
Ano, vzpomenu si každou chvíli, naučila jsem se tam jejich typickou recepturu na čokoládové a žloutkové pěny s ovocem a kakaem, také jiné dorty, dortíčky a dezerty. Další zkušeností pro mě byla příprava jídel v kuchyni. Zapojila jsem se do přípravy ovocných a zeleninových salátů, přípravy večeře pro personál, a to vařením omáček i příloh a též výdej jídla.

Na stáži i na praxi jsem získala nové zkušenosti nejen ve svém oboru, ale také jsem poznala mnoho zajímavých lidí.

Jak si představuješ svoji budoucnost po ukončení školy?
V letošním školním roce skládám závěrečné zkoušky, doufám, že úspěšně. Pak půjdu pracovat. Ze začátku bych si přála pracovat ve výrobně v nějaké cukrárně, až získám praxi, tak bych si chtěla otevřít svoji vlastní cukrárnu. Je to můj sem, doufám, že se mi ho podaří splnit.

Plánuješ po závěrečných zkouškách ještě další studium?
Maturitu zatím neplánuji, chtěla bych už začít pracovat a dělat to, co mě opravdu baví.

Stíháš chodit během tvého studia na brigády, nebo třeba děláš dorty ve svém volnu doma?
Na brigády čas moc není, dorty doma dělám, ale většinou jen pro rodinu a zatím zdarma.

Terezo, děkuji Ti za Tvůj čas a přeji hodně úspěchů nejen u závěrečnýách zkoušek, ale také ve Tvých plánech do budoucna.

text: Helena Vosátková
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Sportování v říjnu

Začátek školního roku nebyl jen začátkem školního vyučování, ale i školního sportování. Po atletických soutěžích, které proběhly v září, nastoupily sportovní hry.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

8. října organizovala Střední průmyslová škola Vlašim okrskové kolo v kopané. Sešli jsme se za krásného počasí na „umělce“ na hřišti Na Lukách a spolu s vlašimským gymnáziem, Střední průmyslovou školou a Obchodní akademií Vlašim jsme absolvovali turnaj.

Hrálo se každý s každým na 2 x 20 minut, pokud došlo k remíze, nastoupily pokutové kopy.

Vítězství obhájilo družstvo Střední průmyslové školy a spolu s Gymnáziem Vlašim postoupily do okresního kola, kde se utkají s Integrovanou střední školou technickou a Gymnáziem Benešov. Věřím, že se naše perspektivní družstvo příští rok mezi postupující dostane.

V úterý 21. října zorganizovala opět Obchodní akademie Vlašim okrskové kolo turnaje ve volejbalu, tentokráte chlapců.

Do turnaje nastoupila za naši školu šestka statečných, kteří bohužel věděli, že je nikdo nemůže střídat. Zabojovali ale srdcem a celý turnaj s překvapením všech vyhráli.

Dík patří chlapcům z 1. NP Tomáši Kozlovi, Dominiku Vlasákovi, Filipu Zvárovi, Jirkovi Staňkovi, z 3. KB Petru Málkovi a z 2. KA Jakubovi Fürbachovi.

Po nesmírně napínavém zápasu se Střední průmyslovou školou Vlašim, který trval 1 hodinu a 40 minut, naše družstvoj zvítězilo 3:1.

Chlapci si zkomplikovali výsledek zápasu s Obchodní akademií Vlašim, kdy měli 5 mečbolů, ale ani jeden z nich neproměnili, a tak set nakonec prohráli. Ve čtvrtém setu dokonce výrazně prohrávali, ale poté opět zabojovali a celkově zvítězili 26:28.

Do dalšího okresního kola v Benešově chlapci postoupili společně s týmem Střední průmyslové školy Vlašim.

Tento turnaj se bude hrát 14. ledna 2015. Věřím, že družstvo školy další turnaj sehraje stejně tak úspěšně jako ten dnešní.

V úterý 14. října absolvoval tým SOŠ a SOU Vlašim také okrskové kolo turnaje ve volejbalu dívek, který organizovala Obchodní akademie Vlašim.

Za naše školní družstvo nastoupila děvčata především z 1. ročníků.

Patří jim tak velký dík za statečnost, neboť dokázala poměrně dlouho odolávat hráčkám z Obchodní akademie Vlašim, které naše dívky převyšovaly nejen herní kvalitou, ale i vzrůstem.

Celkové 3. místo pro náš tým je povzbuzením do dalších sportovních turnajů a jistě to není vůbec špatný výsledek.

Gastronomický čtyřboj v Horkách nad Jizerou

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Ve čtvrtek 23. října se v naší parnerské škole v SOŠ a SOU Horky nad Jizerou konalo Meziškolní kolo oborové soutěže pro obor Kuchař-číšník. Tato soutěž byla jedním z výstupů projektů financovanými evropskými fondy.

Soutěž navíc sloužila k tomu, aby se zástupci škol sešli a vyměnili si své odborné znalosti a zkušenosti.

Naši školu reprezentovalo pětičlenné družstvo žáků z oboru Kuchař-číšník ve složení: Jan Klacák, Aleš Dvořák, Karolína Matějková, Barbora Dvořáková, Petra Myšičková.

Hodnotiteli všech displicplín se stali zástupci z řad účitelů, kteří doprovázeli žáky na soutěž. Za naši školu tedy Bc. Martin Zvára (hodnotitel přípravy bezmasého pokrmu - kulajdy) a paní Jana Doubová (hodnotitelka přípravy slavnostních tabulí).

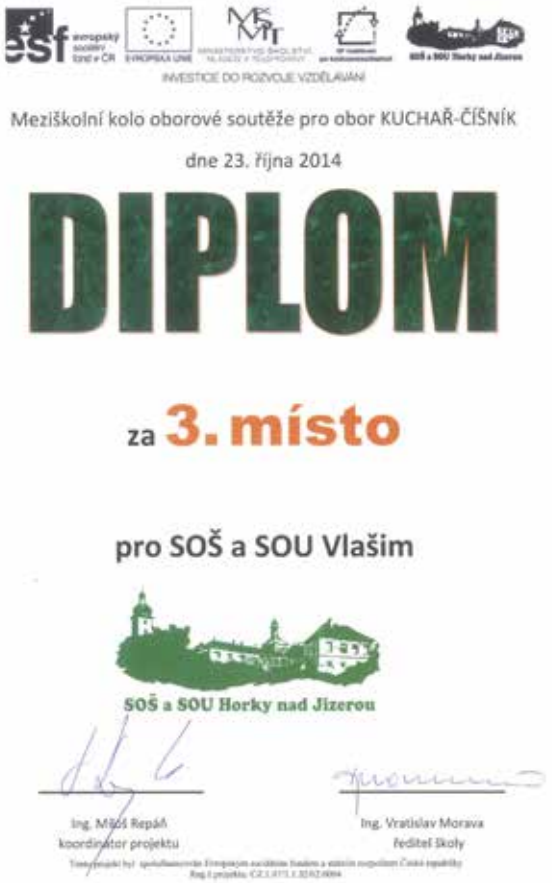
Soutěžilo se v těchto disciplínách: Příprava bezmasého pokrmu (kulajda) pro 15 osob, příprava slavnostní tabule dle vylosovaného tématu, vědomostní test z předmětů Technologie a Stolničení a Poznávací test (bylinky a koření).

Celá soutěž probíhala v celém školním komplexu, příprava bezmasého pokrmu ve cvičných kuchyňkách a příprava slavnostních tabulí ve školní vinárně.

Připravovaná polévka - kulajda, byla navíc součástní poledního menu pro ostatní soutěžící.

V úterý 4. listopadu vyrazí na stejné místo zástupci oborů Cukrář a Hotelnictví, aby i oni změřili své síly s konkurečními školami.

text: Bc. Martin Zvára



Nabídka kurzů pro tento školní rok

Carving není jen druh lyžování

Opravdu znáte „carving" jen coby moderní způsob lyžování? Pak vězte, že „carving" existuje také v gastronomii a již na konci ledna proběhne v naší škole právě kurz carvingu.

Jedná se o vyřezávání květinových motivů a trojrozměrných obrazců z ovoce a zeleniny, melounů či dýní. Carving ale nemusí sloužit pouze jako dekorace raut či banketů. Je možno jej využít jako dárek pro obchodního partnera (vyřezání loga firmy apod.), oživení kanceláře nebo jako praktický dárek k narozeninám. Dále jej můžete využít jako dekorace recepcí, výloh a různých veřejných prostor.

Kurz je veden profesionálem ve svém oboru, panem Luďkem Procházkou (vítěz Světové kuchařské olympiády IKA 2004, držitel pěti zlatých medailí ze světových kuchařských výstav 2000-2008).

Samotná koncepce kurzu je rozdělena do dvou dnů, přičemž začátek prvního dne je věnován krátkému seznámení s nářadím a pomůckami a pak již následuje praktická část. Výrobek je vždy předveden a je zdůrazněna jak správná technika, tak i nejčastější chyby. Účastníci jsou při práci individuálně upozorňováni na případné chyby. Smyslem všech kurzů je pochopit správnou techniku a upozornit na největší chyby, kterých se účastník dopouští. Další pokusy už jdou pak snadněji a zároveň se zkracuje doba práce.

Na kurz si stačí přinést plastové misky na odnos hotových výrobků, potravinářskou folii, utěrku a pracovní oděv. Vše ostatní, tedy krájecí desky, dlátka či zeleninové nože, Vám budou zapůjčeny.

Všichni účastníci kurzu navíc na závěr získají účastnický list.

Počet míst v kurzu je omezen na max. 13, pokud tedy máte zájem, naučit se něco nového a opravdu zajímavého, neváhejte a přihlašujte se u pana Martina Zváry (učitel odborného výcviku), e-mail: zvara@sosasou-vlasim.cz. Kurzu se mohou zúčastnit nejen naši žáci (za zvýhodněnou cenu), ale také široká veřejnost.

Termín kurzu:
28. 01. - 29. 01. 2015

Cena pro žáky naší školy:
1 350,-

Přihlášky a informace:
Bc. Martin Zvára
zvara@sosasou-vlasim.cz

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim

Vyzkoušeli jsme za Vás - Průhonický park

Jihovýchodně od Prahy se na ploše 250 ha rozkládá nádherná národní kulturní památka a památka UNESCO, Průhonický park.

Tento park byl založen již v roce 1885 a je významný jak historicky, tak také dendrologicky – najdete zde přes 1600 druhů cizokrajných dřevin a přes 8000 kusů různých rododendronů.

Při procházce, která je zajímavá už jen tím, že zahrada je otevřena po celý rok (listopad až prosinec 8.00-17.00), tak pokaždé objevíte zajisté něco nového. Příroda zde nabízí úchvatnou podívanou na jaře i na podzim.

Vstupné je cenově přijatelné (50,- dospělí, děti 30,-) a vstup je povolen také domácím mazlíčkům za poplatek 10,-.

Pokud chcete parkovat přímo u vstupu do parku, připravte si 30,-/h. Nabízeny jsou 3 návštěvnické okruhy, které zaberou od 1,5 do 6 hodin (trasa 2,5 až 10 km).

Parkem se můžete procházet sami, nebo si objednat v případě zájmu pro skupiny průvodce, jehož komentovaný výklad trvá zhruba 1,5 h.

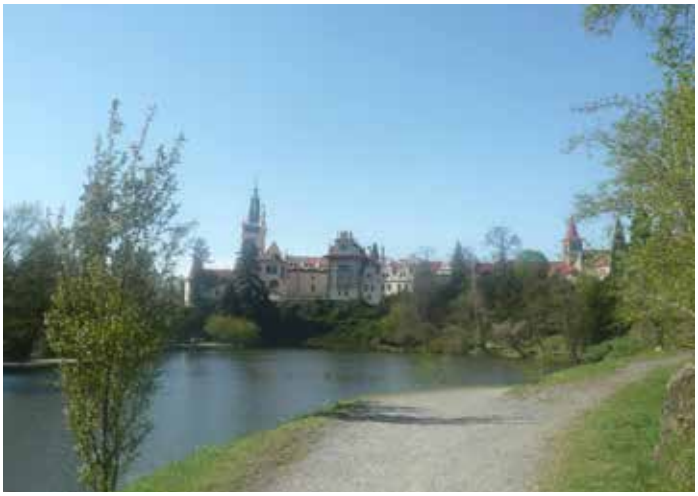
Na webových stránkách si pod tzv. „kalendářem kvetení" můžete dohledat, která rostlina kvete právě v čase Vaší případné návštěvy.

V parku se také nachází zámek, který je velmi oblíbeným místem pro svatební obřady. Často tak při návštěvě potkáte nejednu nevěstu, která se právě fotí na jednom z mnoha atraktivních míst.

Srdečně Vás tedy zveme na návštěvu tohoto místa, nebudete zklamaní.

text & foto: Mgr. Marcela Vlkannova

Více informací najdete na:
www.parkpruhonice.cz



Vzdělávání jako mimoškolní aktivita a další forma získávání informací

Představujeme Vám ještě jednou projekt organizace Študákova duše, zaměřující se na zájmové vzdělávání žáků a veřejnosti.

Studenti 2. stupně ZŠ, středních škol a s nimi i ostatní zájemci mohou navštěvovat přednášky z oblasti přírodních a humanitních oborů. Nabízena jsou jazyková cvičení nejžádanějších evropských jazyků.

Konkrétně v současné době jsou nabízeny tyto předměty:

- Dějiny;
- Filozofie;
- Sociologie;
- Mluvnice;
- Literatura;
- Němčina;
- Francouzština;
- Angličtina;
- Tvůrčí psaní;
- Právo;
- Matematika a fyzika;
- Počítače.

Hlavní výhodou kurzů je především to, že za JEDNU CENU můžete navštěvovat libovolné hodiny, na které se přihlásíte.

Výuka probíhá v Benešově, od 6. října si také můžete vyzkoušet ukázkovou hodinu, stačí v případě zájmu kontaktovat lektory na e-mailu studakovaduse@email.cz.

Přemýšlíte, že byste navštěvovali v druhém pololetí kurzy filozofie, práva, tvůrčího psaní, matematiky a fyziky za 500 Kč za měsíc?

Přijďte se podívat na ukázkové hodiny konané v týdnu od 24.-27.11.2014. A sami se přesvědčte, že vzdělávání není biflování. Přesné informace a aktuality naleznete na www.studakovaduse.cz.

text: Mgr. Marcela Vlkannova

Jak jsem se dostal až do Bohnic

Ano, až do Bohnic se šlo dostat v neděli 19. října v rámci prvního ročníku pražského City Trail Run, ale vezmu to hezky popořádku.

Někdy v srpnu mi byl doporučen běžecký závod City Trail Run, zaregistroval jsem se a v podstatě na něj pozapomněl. Vzpomněl jsem si až pár dnů před startem, když mi na e-mail přišla informace o tom, jaké mám startovní číslo (472) a hlavně, že je závod již plně obsazen, jinými slovy, že na startu bude stát rovná tisícovka „bláznů“ podobných mně. To ve mně vyvolalo trošku hysterii, neboť jsem se do té doby domníval, že půjde o „menší” závod. Na webu se objevilo motto: První opravdový City Trail Run v České republice! A já cítil, že to bude skvělý závod.

Dle popisku na internetu sliboval závod opravdu parádní trasu: PŘES TROJE SADY – DVA PARKY – DVA MOSTY. PŘES PANORAMATICKÉ VÝHLEDY, PRUDKÉ SEBĚHY I POCTIVÉ VÝBĚHY. PŘES JEDEN POTOK, VINICI I BOTANICKOU ZAHRADU. A TAKY PŘES LOUŽE, BLÁTO, LISTÍ, SCHODY (232), OBRUBNÍKY. PŘES MĚSTO, PŘESTO PŘÍRODOU.

Celkově 16 km s převýšením 442 m. To vše ze samého centra města až do areálu Psychiatrické léčebny v Bohnicích.

Na start jsem dorazil s dostatečným předstihem, což se vyplatilo, protože jsem se nemusel mačkat při výdeji startovní tašky, ani v převlékacím stanu. Naopak jsem ale vyčkával s odevzdáním svého „baťůžku”, neboť nebylo až zas takové teplo, lépe řečeno byla mlha a cca 10° C. Sluníčko se jen horko těžko snažilo dostat své paprsky až k nám a zahřát nás. Proto jsem jej odevzdal až opravdu na poslední chvíli.

10 minut před desátou se pomalu s ostatními běžci řadím do svého koridoru označeném 400-500. Každý koridor totiž hostil pouze 100 běžců a každý navíc startoval samostatně (interval byl 2 minuty), až později mi došlo proč. První koridor odstartoval přesně v deset a všichni jásají. Já začínám pomalu nervóznět, neboť v dáli vidím nejen mlhu, ale občas vykukující hlavičky běžců, kteří jsou sice kousek od startu, ale už o několik desítek metrů výš.

No nic, cíl mám jasný - dokončit běh a získat tak tričko závodu a také zkusit být do 472. místa (mé startovní číslo). Běžci z dalších třech koridorů odstartovali hodně rychle a už stojím na startovní čáře i já. Aspoň si můžu užít „první lajnu”. Na startu vedle mě stojí vlašimák Ruda Janošík a kousek za mnou také Jirka Tůma, čili hodně excelentní běžci.

Výstřel a je odstartováno. Vrhám se do prvního kilometru tak, jak kdyby to byl i kilometr poslední (má převýšení přes 100 výškových metrů, což je opravdu dost). Po asi 200 m se tak trať zvedá a ještě více zvedá. Začínám cítit pálení v nohách, ale snažím se nepolevit a běžet. Dobíhá mě a v dáli mizí Ruda, ale na druhou stranu už předbíhám běžce ze třetí vlny, kteří dokonce jdou. To mi dodává sílu, abych nešel taky a běžím až na samotný vrchol, kde je i vrchařská prémie (Petřín). Jsem rád, že je konec kopce, tak a ještě 15 km.

Přes Petřín se běželo asi nejpohodověji, nohy si postupně zvykly na tempo a hlavně trať stále trošku klesala, což bylo velmi příjemné. Míjíme Strahovský klášter a Loretánskou ulicí míříme k „perle” tohoto závodu, kterým je Jelení příkop pod Pražským hradem. Úzké bráně předchází zužovací zpomalovací retardér znamenající zákaz předbíhání, protože schody dolů do příkopu jsou opravdu úzké. Poté probíháme několik desítek metrů dlouhý tunel pod Prašným mostem (hezké a tajemné místo) a pokračujeme už zas do kopce výběhem z Jeleního příkopu. Tam je čas na oddych, neboť se zde utvořil „špunt”, a tak schody jdeme. Trasa pokračuje k Letohrádku královny Anny, poté přes celou Letnou, kterou u Národního technického muzea opouštíme a běžíme asfaltovými ulicemi dál směrem do Stromovky. To je asi nejméně atraktivní část trati. Ovšem pořadatelům patří velký obdiv za to, že se jim podařilo zařídit bezpečný průběh přes velice frekventovanou Veletržní ulici, kde policisté pro průběh závodníků zastavovali dopravu.

Do Stromovky nás čekal pěkný seběh po mokrém lupení, ale naštěstí všichni přežili a hle, 8 km je tu. Bleskové občerstvení hltem vody a následuje asi to nejlepší --- tedy opět stoupání vlastně až skoro do cíle.

Uháním po Lávce přes Vltavu k botanické zahradě a předbíhám opravdu spousty běžců z prvních třech vln. Úsek přes vinici a botanickou zahradu je další zajímavé zpestření, kde si jen tak běžně nezaběháte. Ale je to stále docela dost do kopce a chvílemi kličkovaná. Držím se běžce přede mnou. Je to sice 1/2 štafety, tedy běží pouze 8 km, ale „mete” pěkně, a tak není důvod se ho nedržet, když udává celkem svižné tempo.

Po dalších pár kilometrech jsem rád, že vybíháme na hlavní silnici, ale po chvíli opět zabíháme do lesa a objevujeme se na vyhlídce nad Vltavou. Čeká nás už vlastně jen nejkrosovější část tratě v oblasti Bohnického údolí.

Dáváme poslední seběh k silnici a po pár metrech vbíháme do posledního prudšího stoupání. Tady sbírám síly a „jdu” do toho. Utíkám nejen svému „vodiči”, ale předbíhám koho jde, včetně moderátora rádia City - Petra Slívy. Ten startoval z první vlny, čili jsem v euforii a necítím bolest v nohou, která se pomalu začíná dostavovat.

Závěrečný úsek trošku znám (z auta), takže už „cítím” Bohnice.Pomalu se přibližuji k bráně Bohnické léčebny a vbíhám do samotného areálu. Cílová rovinka je dlouhá 750 metrů a přijde mi nekonečná.

Snažím se dostat ze sebe zbytky sil a sprintuji, co to dá. Vím, že už nikoho fyzicky nepředběhnu, ale pořadí se řídí časem a ten prostě musím srazit na minimum. Je to tu, páska a člověk může zastavit, respektive vyrazit do zázemí pro svůj baťoh a také vyzvednout zasloužené startovní tričko --- FINISHER ČEZ CITY TRAIL RUN PRAGUE 2014.

GPS ukázala celkem 15,7 km, čas se zastavil na hodnotě 1:15:32. Parádní úspěch, tempo 4:48 je vzhledem k druhu závodu a počtu kopců opravdu skvělé.

Celkově se závodu zúčastnilo 1007 běžců, dokončilo 764 a já obsadil 161. příčku. Příštírok je tento závod jasná volba, neboť sice bolí, ale je úžasný a skvěle organizovaný.

text & foto: Ondřej Pojmon

Zimní běh na Blaník zveřejňuje další informace

Již 17. ledna 2015 odstartuje 41. ročník největší běžecké akce na Benešovsku a také jeden z nejtěžších závodů v celé České republice - Zimní běh na Blaník.

Povedlo se mi krátce se sejít s ředitelem závodu panem Ondřejem Pojmonem a krátce jej vyzpovídat.

Hezký den Ondro, v minulém čísle jsme se dozvěděli pár informací o tomto závodě od Tvého asistenta, můžeš nám závod představit tedy oficiálně z pozice jeho ředitele?
Dobrý den všem čtenářům, jak jsi již zmínil, Zimní běh na Blaník je největší běžeckou zimní akci na Benešovsku a také jeden z nejtěžších závodů v celé České republice. 17. ledna 2015 proběhne již jeho 41. ročník, který odstartuje krátce po desáté dopolední z nádvoří vlašimského zámku.

Jde o opravdu extrémní závod (nejen vzdáleností, ale také převýšením či počasím…), a to ještě pro letošní ročník chystáme řadu novinek.

První z nich je prodloužení hlavní trasy závodu na distanci půlmaratonskou, tedy na 21,1 km (dříve 17 km). Začátek a konec závodu navíc závodníky provede zámeckým parkem, což bude jistě velkým zpestřením. Střední část závodu je tradičně věnována Velkému Blaníku (638 m.n.m.), kam závodníci musí nejen vyběhnout, ale také z tohoto místa seběhnout zpět.

Druhou novinkou je doprovodný závod na 10 km, který odstartuje společně s hlavním závodem a startující zavede opět zámeckým parkem po méně frekventované silnici až do obce Dub, kde se budou moci nejen občerstvit, ale hlavně se zde otočí a poběží stejnou cestou zpět k cíli.

Třetí novinka se týká dalšího doprovodného běhu. Tentokrát na ještě kratší vzdálenost – rovných 5 km. Možná o to zrádnější závod to ale bude. Věnujeme ho všem hobby běžcům a těm, kteří se necítí ani na 10 km a přitom by rádi okusili atmosféru velikého závodu. Start bude v rámci jedné vlny společně s oběma předešlými běhy, čili zážitek to bude jistě veliký. Závod nese název „Uklouzaná Rungo pětka“ a celý ho zastřešuje partnerský server RUNGO.cz, patřící mediální skupině Mafra. Trať tohoto závodu provede běžce krásným vlašimským parkem.

Děkuji za představení tratí, co další novinky, chystá se něco?
Ano, novinek je spousta. Závodníci všech distancí budou mít jistotu správně změřeného času pomocí nejmodernější čipové technologie, včetně zaslání SMS s časem ihned po svém doběhu. Ti včas přihlášeníse budou moci těšit na originální startovní tričko, případně nově nabídneme kromě bohatého občerstvení na trati (2 občerstvovací stanice - 5 km, 16 km) i v cíli (tradiční guláš) také jistě vítanou úschovnu věcí pro závodníky.

Registrace do závodu byly spuštěny 17. října, kolik je zatím registrováno běžců?
Oficiálně jsme je nakonec spustili o den později, tedy 18. října. V tuto chvíli máme přihlášeno přes 50 závodníků, je ale ještě hodně brzy a řada běžců čeká nejen tzv. na poslední chvíli, ale také na to, jaké bude v lednu panovat počasí. To je to jediné, co nedokážeme ve spojení s naším závodem ovlivnit.

Kde najdou zájemci o tento závod více informací?
Všechny dostupné informace, startovní listiny, přihlášku, mapy tratí, ale také fotky a videa z minulých ročníků najdou příznivci na našich internetových stránkách www.behnablanik.cz.

Ondro, děkuji Ti za rozhovor a budeme se těšit, že nám v příštím čísle přineseš další porci novinek ze zákulisí této akce.

text: Mgr. Josef Jakl

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

středa 3. 12. 2014
středa 7. 1. 2015

Vždy od 13.00 - 16.30 hod. (Vlašim i Tehov)

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

Více informací
o všech nabízených
studijních a učebních oborech najdete na:

www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/sosasouvlasim

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **adresa redakce:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, **telefon:** 317 842 279, **e-mail:** info@sosasou-vlasim.cz, **internetová adresa:** www.sosasou-vlasim.cz, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **inzerce:** Ing. J. Sládek, sladek@sosasou-vlasim.cz, 733 120 002, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010. **Uzávěrka příštího čísla je ve čtvrtek 21. listopadu 2014. Příští číslo vyjde v pátek 30. listopadu 2014.**